



### 作り方

1. ぶりは合わせたAに約30分つけておく。
2. 1の汁気をきってから波皿にのせ、メニューの「つけ焼き」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



切り身の皮まで食べる場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

### つけ焼き



火力の目安  
中

### 材料（1～4切れ分）

ぶり（1切れ約100g） 1～4切れ

**A** しょうゆ 大さじ4  
みりん 大さじ4（つけだれは4切れ分）

### 材料（1～2切れ分）

ぶり（1切れ約100g） 1～2切れ

**A** しょうゆ 大さじ2  
みりん 大さじ2（つけだれは2切れ分）